

# *Jauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Vorspeisen

Consommé mit Flädle	6,80 €
Selleriecremesuppe mit Kartoffeldörrobstpraline	9,80 €
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	8,80 €
Feldsalat an Cranberry- Walnußvinaigrette, Speck und Kracherle	10,80 €
6 Weinbergschnecken in Kräuterknoblauchbutter mit Weißbrot	14,80 €
Gebackener Ziegenfrischkäse auf roter Beete mit gepickelten Schalotten, gerösteten Walnüssen und Salatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet von der deutschen Färse mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Tartar vom Rinderfilet an Sardellencracker mit Kapern auf grober Senfcreme und Salatbukett	19,80 €
Gebratene Gambas "Pil Pil" auf geschmorter Paprikacreme, Avocado und Salatbukett	19,80 €

# *Jauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Unser Kleines Menü

Feldsalat an Cranberry- Walnußvinaigrette,  
Speck und Kracherle

\*\*\*

Geschmortes Rinderbäckle an Schmorsauce  
mit Gemüse und Kartoffelpüree

\*\*\*

Tiramisu und Pistazien Eis mit Fruchtgel

49,- €

## Vegetarisches Menü

Selleriecremesuppe mit Kartoffeldörrobstpraline

\*\*\*

Safran Risotto mit Limone mit eingelegten Shiitakepilzen,  
geschmorten Datteltomaten, Broccoli und gesalzene Pistazien

\*\*\*

Creme Brûlée mit Früchten  
und Sorbet

45,- €

# *Jauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Löwen Menü

Tartar vom Rinderfilet an Sardellencracker  
mit Kapern auf grober Senfcreme und Salatbukett

\*\*\*

Gebratene Gambas "Pil Pil"  
auf geschmorter Paprikacreme, Avocado und Salatbukett

\*\*\*

Gebratener Seeteufel und Pulpo an Velouté  
mit Zucchini- Artischockengemüse auf Safranrisotto

\*\*\*

Cassis- Mascarpone Eis  
mit Nougatbrownie und Karamellsauce

3 Gänge ohne Zwischengericht 67,- €

4Gänge 82,- €

# *Jauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Fleisch

„Löwen Hexe“ Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse, pikant scharf gewürzt mit Gemüse und Pommes frites	26,80 €
Schweineschnitzel mit Pommes Frites und gemischter Salat	24,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und gemischter Salat	Menüportion 32,80 €
Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kartoffelkroketten	Menüportion 32,80 €
Entrecote vom Kalb an Rahmsauce mit Pilzen vom Breisacher Biohof Rein Gemüse und hausgemachte Spätzle	36,80 €
Rinderfilet unter der Gorgonzolakruste an Jus mit Rotweinschalottenmarmelade, Gemüse und hausgemachte Pommes Dauphine	39,80 €
Gebratener Zander an Pilz Velouté mit Pilzen vom Breisacher Biohof Rein auf Kartoffel- Lauchgemüse mit geschmorten Datteltomaten	38,80 €
Gebratener Seeteufel und Pulpo an Velouté mit Zucchini- Artischockengemüse auf Safranrisotto	39,80 €

## Vegetarisches

Safran Risotto mit Limone mit eingelegten Shiitakepilzen, geschmorten Datteltomaten, Broccoli und gesalzene Pistazien	26,80 €
Hausgemachte Ricotta Ravioli mit Zucchini- Artischockengemüse geschmorte Paprikasauce und gebackener Ziegenfrischkäse	26,80 €